

*La crème Onctueuse a un côté voluptueux rassurant.  
Il faut l'avoir près de soi !*

Pierre Gagnaire



# LANGOUSTINES À LA CRÈME

Recette par Pierre Gagnaire

Pour 4 personnes



## INGRÉDIENTS

6 grosses langoustines

**200 g de crème Onctueuse  
Elle & Vire Professionnel®**

120 g de lait Ribot

4 feuilles de gélatine

1/2 poivron long vert

1 c.à.c de paprika

1 citron jaune

Huile d'olive douce

1 épis de maïs frais tendre

5 à 8 fraises de qualité

8 groseilles à maquereau

1 grappe de groseilles

Ciboulette

Fleur de sel

Poivre noir du moulin

## *Lait Ribot gélifié*

Incorporer la gélatine ramollie à l'eau tiède dans une partie du lait Ribot légèrement chauffé.

Mettre en plaque, puis tailler en carrés.

## *Crème assaisonnée*

Tailler en fine brunoise le poivron vert, la mélanger à 80 g de crème avec le paprika. Assaisonner légèrement.

## *Langoustines*

Décortiquer les queues de langoustines.

Les escaloper en 3, les saler, poivrer, ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de zeste de citron râpé à la microplane, quelques gouttes de jus de citron.

Mélanger délicatement.

## *Dressage*

Égrainer l'épis de maïs. Couper les fraises et les groseilles à maquereau.

Déposer au centre d'une grande assiette plate un trait de crème assaisonnée et répartir de façon élégante la crème nature.

Déposer deux-trois carrés de lait ribot gélifié.

Déposer les langoustines bien froides.

Terminer en ajoutant les grains de maïs, les fraises, les groseilles à maquereau, les groseilles et la ciboulette.

